



Gazpacho van bleekselderij met gerookte zalm

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden. Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 250 g bleekselderij
- 🍴 ½ komkommer
- 🍴 300 ml groentebouillon
- 🍴 5 g basilicum
- 🍴 100 g gerookte zalm

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui en snijd de knoflook grof.
2. Snijd de bleekselderij in plakjes.
3. Verhit in een koekenpan de olijfolie en fruit de ui met de knoflook 3 minuten.
4. Voeg de bleekselderij toe en bak 5 minuten mee.
5. Snijd intussen de komkommer in grove stukken.
6. Pluk de blaadjes van de takjes basilicum.
7. Mix in een blender de komkommer, gebakken bleekselderij, de bouillon en basilicum tot een gladde soep.
8. Breng op smaak met zout en peper en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
9. Snijd de zalm in kleine stukjes.
10. Schenk de soep in glaasjes of kommetjes en garneer met de zalm.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

